

Couscous Bratlinge mit Käse:

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach



Zutaten:

- 200g Couscous, Instant
- n. B. Gemüsebrühe
- 2 Eier
- 150g Käse gerieben z.B Gouda, Emmentaler
- n. B. Semmelbrösel
- 1 TL Petersilie

- Etwas Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Edelsüß

Zubereitung:

Backzeit ca. 10 Minuten

Ruhezeit ca. 10 Minuten

Den Couscous laut Packungsanweisung in einer Schüssel mit kochender Gemüsebrühe übergießen, quellen und abkühlen lassen. Die Eier, den geriebenen Käse, Petersilie und soviel Semmelbrösel, dass es eine formbare Masse gibt, untermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Aus der Masse Bratlinge formen und in der Pfanne von beiden ausbacken.